BREIZH CAFE

LA CRĒPE AUTREMENT

@breizhcafe_fr
#breizhcafe

BREIZHCAFE.COM

LA CRĒPE AUTREMENT

La Maison Breizh Café, fondée par Bertrand Larcher, relie la Bretagne et le Japon à travers une vision unique. Au cœur de ce projet se trouve notamment la Ferme Breizh Café, dédiée à la culture du sarrasin et des pommes à cidre, ainsi que l'Atelier de la Crêpe, une école internationale formant les futurs crêpiers.

Respectueuse du patrimoine breton, la Maison Breizh Café valorise des savoir-faire ancestraux tout en s'inscrivant dans une démarche durable. Breizh Café est un véritable écosystème où tradition, excellence et transmission se rencontrent pour faire rayonner la Bretagne sur le territoire national et à l'international.

ENTRÉES & GRIGNOTAGES

HUÎTRES DE LA FAMILLE BOUTRAIS

La Famille Boutrais, ostréiculteurs de génération en génération, élève ses huîtres avec exigence.

Huîtres de Céline 14,50
6 huîtres creuses fines n°3

Huîtres Amulettes 18,50
6 huîtres Amulettes

Assortiment d'huîtres de Céline et Amulettes 16,50
3 huîtres de Céline et 3 huîtres Amulettes

Nos huîtres sont accompagnées de citron et vinaigre aux échalotes

LES BREIZH CROUSTILLANTS (sg)

tuiles de sarrasin servies avec

Crème de tofu au sésame 9,00
et tartare d'algues biologique (v)

Tarama blanc 10,50

Rillettes de cochon artisanales de Bretagne 9,00

Rillettes de sardine, citron vert, ciboulette 9,50

LES AMUSE-GALETTES (sg)

petites galettes pliées au sarrasin biologique de Bretagne certifié sans gluten

Beurre aux algues Maison Bordier (v) 6,80

Poisson fumé, crème citron & ciboulette 10,00

Camembert, confiture de figues, noix (v) 8,00

Chorizo Pierre Oteiza, Comté 8,00

Prix net TTC - Service inclus
Liste des allergènes sur demande

LA BRETAGNE ET LE JAPON - Chez Breizh Café, nous ne parlons pas de fusion culinaire mais de rapprochement de deux cuisines. Un de nos objectifs est de servir de pont entre la culture bretonne et la culture japonaise, toutes deux liées par le sarrasin et les produits marins.

(sg) - sans gluten
(v) - végétarien

GALETTES DE SARRASIN

100 % sarrasin biologique IGP Bretagne moulu à la pierre pendant 9 heures & certifié sans gluten

LES BREIZH ROLLS

Homard, avocat, céleri, pomme Granny Smith, sauce miso & yuzu, salade verte	24,00
Poêlée de champignons de Paris et shiitakés, œuf biologique brouillé, Comté, Poudre Grande Caravane® Épices Roellinger, crème fraîche (v)	14,80
Artichaut, algues wakamé, œuf biologique brouillé, Comté (v)	14,80

LES GALETTES CLASSIQUES (sg)

Jambon blanc artisanal de Bretagne, œuf biologique miroir, Comté, beurre Bordier Beurre demi-sel au choix : nature, algues ou piment d'Espelette	9,80
Jambon artisanal à la truffe, œuf biologique miroir, Comté	18,80
Jambon cru de la Vallée des Aldudes, œuf biologique miroir, Comté	14,00
Chorizo Pierre Oteiza, œuf biologique miroir, Comté	14,00
Légumes du moment, œuf biologique miroir, chèvre frais, piment d'Espelette (v)	16,00

+ Supplément légumes du moment (2,90)
+ Supplément poêlée de champignons de Paris & shiitakés (2,90)
+ Supplément confit d'oignons au cidre (2,90)

LE MARCHÉ

Demandez à nos équipes
l'arrivage du jour.

LE JAMBON SANS NITRITE - En partenariat avec la Maison Beucher, artisan charcutier au savoir-faire reconnu, nous proposons un jambon sans nitrites, sans conservateurs artificiels, composé uniquement d'ingrédients naturels. Élaboré exclusivement pour Breizh Café après plus d'un an de travail, il offre un goût authentique, légèrement salé, sans acidité ni excès d'assaisonnement.

(sg) - sans gluten
(v) - végétarien

LES GALETTES SPÉCIALITÉS (sg)

Saumon fumé artisanal biologique,
chèvre frais, crème citron-ciboulette, salade verte — 19,80

Tourteau, fondue de poireaux, Poudre Curry Corsaire® Épices Roellinger,
céleri rave, Comté, sarrasin soufflé, salade au vinaigre de cidre — 22,00

Raclette au lait cru, poitrine grillée, œuf biologique brouillé,
confit d'oignons, pomme de terre, crème fraîche — 16,80

Andouille de Guémené, confit d'oignons,
œuf biologique miroir, Comté, crème de moutarde — 16,80

Magret de canard fumé, poêlée de champignons, Comté,
œuf biologique brouillé, crème fraîche au piment d'Espelette — 17,50

LA SALADE BREIZH CAFÉ (sg) (v)

Galette de sarrasin, tofu, légumes de saison, sésame, jeunes pousses,
mesclun, sauce au sésame — 16,80

+ Supplément saumon fumé (6,00)
+ Supplément jambon cru de la Vallée des Aldudes (4,00)

LES ACCOMPAGNEMENTS (sg) (v)

Salade verte à la vinaigrette au wasabi — 3,80
Salade verte au vinaigre de cidre — 3,80
Tsukemono légumes au vinaigre de cidre — 3,80

Prix net TTC - Service inclus
Liste des allergènes sur demande

LA FERME BREIZH CAFÉ - Située à Saint-Coulomb, entre Cancale et Saint-Malo, la Ferme Breizh Café s'étend sur 11 hectares. Nous y avons planté du sarrasin et plus de 1 000 pommiers. Plante rustique, écologique et sans gluten, le sarrasin incarne l'avenir de l'agriculture en Bretagne et est au cœur de l'identité Breizh Café. Nous prenons soin de nos ressources et valorisons la vie agricole bretonne, de la terre à l'assiette.

(sg) - sans gluten
(v) - végétarien

GALETTES DESSERTS (sg) (v)

100 % sarrasin biologique IGP Bretagne moulu à la pierre pendant 9 heures & certifié sans gluten

---

Miel de sarrasin, sarrasin soufflé, glace sarrasin — 12,50

Copeaux de chocolat, caramel beurre salé au gingembre,
glace artisanale à la vanille — 13,50

CRĒPES DE FROMENT

100 % froment biologique de Bretagne moulu à la pierre pendant 3 heures

---

LES CRĒPES CLASSIQUES (v)

Beurre Bordier, sucre roux
Beurre au choix : demi-sel, yuzu ou beurre du moment

Crêpe fine — 5,20
Crêpe épaisse — 6,90

Miel de Bretagne, citron — 6,90

Caramel au beurre salé maison — 6,90
au choix : nature, rhum ou gingembre
+ glace artisanale à la vanille (3,50)

Chocolat Valrhona « Guanaja » 70 % — 7,50
+ glace artisanale à la vanille (3,50)

Confiture artisanale « Raphaël » de Saint-Malo — 7,50
au choix : rhubarbe, pomme-framboise,
fruit de la passion, fraise

Pâte à tartiner maison — 8,50

+ Supplément crème fouettée maison (2,50)
+ Supplément glace artisanale à la vanille (3,50)

LE BEURRE - En Bretagne, le beurre salé renforce les saveurs. C'est un exhausteur de goût et on aime le manger cru. Depuis ses origines, Breizh Café travaille avec Jean-Yves Bordier, crémier et affineur à Saint-Malo. Son beurre a une exceptionnelle intensité en bouche et se décline dans plusieurs saveurs.

(sg) - sans gluten
(v) - végétarien

LES CRÊPES SPÉCIALITÉS (v)

Poudre de soja « Kinako », sucre noir d'Okinawa, glace matcha 12,50

Crème de marron, glace artisanale à la vanille 11,50

Compote de pommes maison, caramel au beurre salé, glace artisanale à la vanille, crème fouettée 12,90

Banane biologique, caramel au beurre salé, glace artisanale à la vanille, crème fouettée 12,90

Banane biologique, chocolat Valrhona, glace artisanale à la vanille, crème fouettée 12,90

Suzette Yuzu à notre façon, flambée au Grand Marnier 14,50

La flambée, sucre roux 12,50
au choix : fine de Bretagne, Rhum de Saint-Malo ou Grand Marnier

LE MARCHÉ

Demandez à nos équipes
l'arrivage du jour.

LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

2 boules (sg) (v)

Caramel au beurre salé, sarrasin, matcha, vanille, fraise, citron 8,00

Prix net TTC - Service inclus
Liste des allergènes sur demande

LE SOBACHA - Cette infusion aux graines de sarrasin torréfiées est une boisson très populaire au Japon. Sans théine et sans gluten, elle se consomme à toute heure de la journée. Retrouvez notre sobacha dans nos restaurants et sur **breizhcafe.com**

(sg) - sans gluten
(v) - végétarien

RETROUVEZ NOS ADRESSES EN FRANCE
ET AU JAPON SUR BREIZHCAFE.COM